

# Spaghettis viande hachée recette cookeo



# Spaghettis viande hachée recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraîches ou congelés

2 gousses d'ail

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'ail en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cooke)

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l'ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boîte de tomates pelées

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud